Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6343

21.11.2025

Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(C/2025/6343)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates [1] werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union [2] wie folgt geändert:

*Auf Seite 108 erhält in der Erläuterung zur KN-Position „**2309 Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art**“ der Wortlaut der Absätze 4 und 5 folgende Fassung:*

„In Bezug auf Stärke, Glucose und Maltodextrin gilt Folgendes:

— Wenn nicht klar ist, ob Stärke enthalten ist, kann das Vorhandensein von Stärke mit einem qualitativen mikroskopischen Verfahren oder anhand eines qualitativen Verfärbungstests mit einer Iodlösung überprüft werden.

— Zur Bestimmung des Gehalts an Stärke, Glucose und Maltodextrin wird die Gesamtglucosemenge gemessen. Die Gesamtglucose ist definiert als die Summe aller Glucosen in einer Probe, d. h. der ursprünglich vorhandenen freien Glucose und der Glucose, die durch die enzymatische Hydrolyse von in der Probe vorhandener Stärke und vorhandenem Maltodextrin entsteht und als Glucose ausgedrückt wird. Zur Bestimmung der Gesamtglucose wird eine abgewandelte Form der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 121/2008 der Kommission (ABl. L 37 vom 12.2.2008, S. 3) beschriebenen enzymatischen Analysemethode angewendet. Die Abwandlung besteht darin, dass bei der Vorbereitung der Probe auf das Waschen mit Ethanol 40 % vol verzichtet wird und dass der Glucosegehalt nur aus den Ergebnissen der Hochleistungsflüssigkeitschromatografie (HPLC) berechnet wird (in GHT, siehe Punkt 7.1 des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 121/2008 der Kommission (ABl. L 37 vom 12.2.2008, S. 3); das Ergebnis entspricht der oben definierten Gesamtglucose.

Erzeugnisse mit einem Gesamtglucosegehalt von weniger als 0,5 GHT sollten nicht als Stärke, Glucose oder Maltodextrin enthaltend gelten.

— Beträgt der Gesamtglucosegehalt mehr als 9 GHT oder ist bekannt, dass die Probe mehr als 10 GHT an Stärke enthält, so wird der tatsächliche Stärkegehalt mithilfe des in Anhang III Teil K der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1) beschriebenen polarimetrischen Verfahrens (auch ‚abgewandeltes Ewers-Verfahren‘ genannt) bestimmt.

Ist das polarimetrische Verfahren nicht anwendbar, z. B. weil Stoffe wie die nachstehend aufgeführten in bedeutenden Mengen vorliegen, wird der Stärkegehalt nach der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 121/2008 der Kommission (ABl. L 37 vom 12.2.2008, S. 3) beschriebenen enzymatischen Analysemethode bestimmt.

Die folgenden spezifischen Stoffe führen bei Anwendung des polarimetrischen Verfahrens erwiesenermaßen zu Interferenzen:

a) (Zucker-)Rübenerzeugnisse wie z. B. (Zucker-)Rübenpülpe, (Zucker-)Rübenmelasse, (Zucker-)Rübenpülpe — melassiert, (Zucker-)Rübenvinasse, (Rüben-)Zucker;

b) Zitruspülpe;

c) Leinsamen; Leinkuchen; Leinextraktionsschrot;

d) Rapssamen; Rapskuchen; Rapsextraktionsschrot; Rapsschalen;

e) Sonnenblumensaat; Sonnenblumenextraktionsschrot; Sonnenblumenextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat;

f) Kokoskuchen; Kokosextraktionsschrot,

g) Kartoffelpülpe;

[1] Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj).

[2] ABl. C 119 vom 29.3.2019, S. 1.

h) Trockenhefe;

i) Erzeugnisse mit hohem Inulingehalt (z. B. Topinambur-Chips und -Mehl);

j) Grieben;

k) Sojabohnenerzeugnisse.“